

1924 離島覚書（和歌山県・中の島）



勝浦魚市場から中の島を望む（右端の建物が温泉棟）

令和元年 9 月 26 日

一島一旅館

中の島は和歌山県で唯一の有人離島（本土と架橋で結ばれている大島を除く）で、那智勝浦町に属する。島の面積はわずか 0.07 km^2 で周囲は 1.6 km しかない。勝浦湾の入口に位置することから、この島の存在が湾の静穏度を高めている。こうした立地条件から湾奥には生マグロの水揚げ日本一を誇っている勝浦漁港と魚市場が整備されている。

この島は、「一島一旅館」を標榜する「熊野別邸・中の島」が所有しており、一般の人は居住していない。このように島に一般人が住まず、宿泊施設だけがある島は、広島県の大久野島（国民宿舎）、岡山県の六口島（民宿が 2 軒）などである。

J R 紀勢本線の紀伊勝浦駅は、熊野古道の大門坂、熊野那智大社や那智山青岸渡寺、那智の滝などの著名な観光地への玄関口にあたるが、駅前の商店街はシャッター通りとは言わないまでもことのほか寂れている。観光地を訪れる人たちの足が鉄道から車へと大きく変化しているためだろう。駅から商店街を抜け、5 分ほどで中の島に向かう宿専用の船客待合所に着いた。ここで「心のチェックブック」という冊子と記念切符をもらう。

すぐに目の前にある船着場から船に乗った。「熊野別邸・中の島」は最近新装された高級リゾートホテルで、1 人で宿泊するのは気がひける。そこで今回は女房同伴の島旅となった。

中の島では、明治末ごろまでは勝浦港を利用する帆船を相手にする宿が営まれていた。1935（昭和 10）年ごろに島の所有者が木造 2 階建 10 数室を有する旅館を建て、ボーリングによって温泉を掘り当てて、温泉旅館を始めた。戦時中は海軍に接収されて旅館は閉鎖されたが、戦後、営業を再開する。1958（昭和 33）年に南海電鉄とその子会社である株中の

島が当時の島の所有者から全島を買い取り、「中の島旅館」の営業を継承、その後「ホテル中の島」と改名している。1959（昭和34）年に紀勢線の全線開通、1967（昭和42）年の国道42号線の拡幅、舗装完成によって集客力を増したのに合わせて、建物の規模を拡大していった。

旧「ホテル中の島」は4つの宿泊棟があり、主として団体客を受け入れていた。しかし旅行の形態が職場等を中心とした団体旅行から個人旅行に変わり、しかも高級志向が増したことから、こうした時代ニーズに対応するために、古い宿泊棟3棟を解体し、営業は2017（平成29）年11月末で終了した。新たに高級志向の「風の抄」という宿泊棟を建設して2019（平成31）年4月19日にオープンしたものである。

従業員は旧施設での営業が終了した時点で解雇し、新規オープンに合わせて社員を採用している。30人ほどの社員とパートタイマー（社員数よりも少ない）が島で働いている。島には社員寮はないので、従業員は10時頃までには全員が本土側に戻る。従業員の居住地は地元勝浦をはじめ太地町や串本町などの近郊で、船着場まで車で通勤している。もちろん島に顧客だけ残すわけにはいかないの、夜間は警備会社の人^{なぎしやう}が詰めているらしい。

船は随時出ているようでホテル専用の棧橋からすぐに出発した。乗客は私たちだけである。5分ほどで中の島に到着した。船着場は新しく整備され、正面に「風の抄」と名づけられた3階建の宿泊棟が建つ。前庭には大きな石が敷き詰められ、長いアプローチが玄関まで続く。このホテルのロゴマークは聖地熊野を形成する「木・火・岩・水」をモチーフにしていることから、そのうちの岩をイメージしたものだろう。「風の抄」は以前あった建物を撤去して新たにつくられたもので、全10室にそれぞれ露天風呂がつく高級客室で宿泊費は1人1泊3万円以上だ。温泉団体客を中心とする大衆路線から個人旅行の金持ちを対象とする高級路線への転向を象徴する建物なのである。もちろん私たちはここには泊まらず、グレードの低い潮間亭^{ちようもんてい}を予約していた。

入口を入った左側が「磐座」と名づけられたロビーラウンジで、ここで宿泊にあたっての説明を受ける。ソファに腰かけると、串本町の紅葉屋本舗の羊羹と地元那智勝浦町で栽培されている色川茶が出された。このロビーラウンジでは珈琲などの飲料やクッキーなどが無料で提供されている。夜間は3種類の梅酒がやはり無料で飲める。また、郷土関係の図書も置かれていて自由に読める。熊野出身の小説家・中上健次などの小説も置かれていた。ロビーラウンジの反対側にチェックインカウンターがあり、その脇がみやげ処になっており、比較的洗練された物品が売られている。



中の島行の船の発着場（左）、新しく建てられた客室「風の抄」と船着場からのアプローチ（右）

潮聞亭

私たちの泊まる潮聞亭はロビーラウンジから「碧あかりのこみち」と呼ぶトンネルを抜けた先にあった。以前宿泊棟は4棟あったが、この潮聞亭を除いて全て撤去されている。こちらの建物は個人客対応を狙い高級志向でつくられたものだったので、そのまま活かしてリニューアルしたものだ。鉄筋4階建てで、1階にロビーと「ダイニング熊野の恵」というレストランが設けられ、2～4階が客室になっており、全部で34室ある。

全室が海に面した部屋になっており、基本は和室だが一部にはベッドを入れた部屋もある。2階は廊下のカーペットの張り替え工事中とのことで、立入りが禁止されていた。5階部分は屋上になっておりここから後述する見晴らし台に至る道路が整備されている。部屋は和室の10畳間で、バス・トイレ付きだ。冷蔵庫の飲み物は有料だが、ミネラルウォーターと珈琲、紅茶、お茶は無料である。窓の外の海面に比較的大きな生簀が置かれていた。この中にはイルカが飼われており、ときどき背中を見せていた。隣の太地町にある「くじらの博物館」で行われるイルカショーのストックらしい。

潮聞亭入り口には瓶玉をモチーフにした展示がある。現在はプラスチック製のボンデンブイに代わっているが、プラスチック製のものが普及する以前は漁業につかうブイは皆このガラス玉が使われていた。ガラス玉は割れるから、便利なプラスチック製に代わってしまい、今では芸術作品に使われる存在になった。



潮聞亭の客室（左）、ロビーラウンジの磐座（右）

温泉

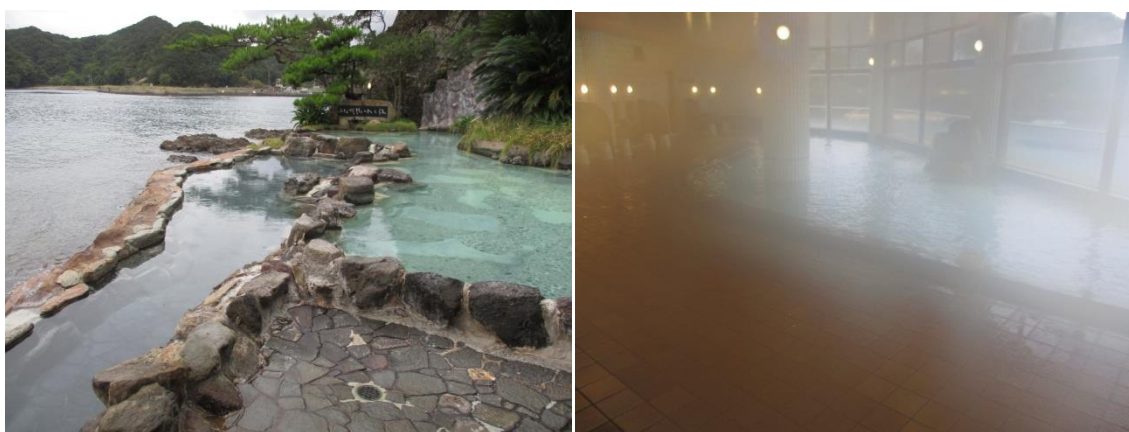
勝浦温泉は江戸時代に開かれた古い温泉である。紀伊半島には火山がないのになぜ温泉がでるのか、熱源は何なのかと疑問に思っていたが、南紀熊野ジオパークの解説によると、従来は約1,500万年前に古座川弧状岩脈や枯木灘弧状岩脈などを形成したマグマの余熱と考えられてきたが、近年は沈みこむプレートからの脱水による高温流体が弧状岩脈や周辺の割れ目を上昇して熱源になっているとの考えが提唱されているという。

勝浦町内には現在9軒の温泉旅館があり、「熊野別邸中の島」もその一つである。島の対岸にある大きなホテルは営業をやめており、また勝浦の代表的ホテルである「ホテル浦島」も一部の宿泊棟を解体していた。大型の温泉旅館は時代変化の中で大きな岐路に立たされているわけだが、「熊野別邸中の島」は勝浦温泉の中で最初に時代変化に対応したわけだが、吉と出るか凶とでるかはわからない。

温泉の成分表には「含硫黄－ナトリウム－塩化物温泉、等張性弱アルカリ性高温泉」と書かれていたが、水質分析表のpHは 6.7 となっているから弱酸性であり、表記は正確性を欠きどうも怪しい。主成分は Na と Cl で、硫酸イオンが多い。若干の硫化水素臭がする。湯量は豊富で、5つある浴槽はすべてかけ流しである。パンフレットによると温泉水の湧出量は1日 700 トン、毎分 486 リットルと書いてあった。

温泉は別棟になっており、以前からのものが使われている。大浴場が2つ、露天風呂が3つの合計5つの浴槽がある。潮聞亭から一番近い露天風呂は「紀州潮聞之湯」といい、作家の藤本義一が命名したらしい。この浴槽は日本経済新聞の「絶景風呂 空も海も一つに」の第1位に選ばれている。露天風呂には目隠しの覆いがないため海上を航行する船舶から露天風呂は丸見えである。したがって女性には湯浴み着が用意されている。露天風呂から大浴場までは「湯めぐりの小道」というトンネルを抜ける。1階と2階に分かれ、男女別々だ。入浴時間は、15時～24時までと翌日の6時～10時までで、浴槽は男女入れ替えになる。

潮聞亭1階のロビーにはアイスクャンディーと和歌山県産の「天台烏薬茶」^{てんだい うやくちや}が用意されていて、いずれも無料である。



海に面した潮聞之湯（左）、湯煙ただよう大浴場（右）

ダイニング熊野の恵み

食事は潮聞亭1階の「ダイニング熊野の恵」で食べる。顧客が集中しないように食事時間は2回に分かれており、予めどちらかの時間を選ぶ仕組みになっている。宿に到着したのが遅かったこともあり、19時30分からの時間帯を指定した。ちなみの前半の時間帯は18時からである。部屋番号が指定された席に着く。食事を運んできた人に聞くと、新装オープンにあたって社員に応募したそうで、私たちの席に食事を運んで来てくれた人は、串本と大地に住む人だった。港の入口まで車で通勤しているようだ。

夕食は「八咫会席」というコースをたのんでいた。八咫は熊野那智大社の使いの鳥とされる八咫鳥にちなんだもので、また八咫鳥はサッカー日本代表のシンボルマークにもなっている。

和歌山が梅の産地であることから、猪口1杯の梅酒が食前酒としてでた。前菜は、海老と枝豆の白和え、紀州名物のサンマ寿司、紅葉丸十（丸十は薩摩藩の紋章なのでサツマイモを意味し、紅葉をあしらったもの）、里芋の絹かつぎ、子持ちアユの甘露煮が少しずつ箱

に盛られている。何れも季節感や地域色を追求した品である。続いて料理長の厳選の一品というのが運ばれてきたが、生マグロのトロだった。ただしクロマグロではなく、メバチだろう。勝浦は近海マグロー本釣の日本有数の水揚げ地であり、マグロは勝浦を象徴する魚だ。続いてマグロの赤身、カツオ、アジ、ヒラメ、コウイカの5種のお造りが出てきた。さらに蒸した蕪にマグロ卵のそぼろをあんかけにしたもの、熊野牛の石焼、天麩羅、釜飯と続く。吸い物はマツタケの土瓶蒸しであった。

生ビールに加えて、3種類の地酒が猪口に入った「地酒呑み比べ」を頼む。この中では名手酒造店（和歌山県海南市）の「黒牛」が一番旨かったので冷酒を1杯追加した。「黒牛」は和歌山県出身の人から紹介されて以前から知っており、何回も飲んでいるが、飲み比べてみるとやはり勝浦周辺の酒をはるかに上回り、フレーバーが何とも上品だった。

翌日8時から朝食を食べる。箱の中にヒジキ煮、胡麻豆腐、ホウレン草の梅肉和え、マグロの角煮、シラスおろし、漬物が少量ずつ並べられている。これに茶碗蒸し、ご飯、味噌汁、湯豆腐、だし巻き卵がついた。干物は3種類の魚の中から選ぶシステムになっており、アルコールの固形燃料で焼く。3種類の中から勝浦特産のいらぎ（サメ肉の干物）を選んだ。この他にバイキングで野菜サラダ、マグロの中おちをとる。また、地元の天満牧場の牛乳とヨーグルトも食べる。ヨーグルトには地元産の柚子ジャムをのせた。夕食も朝食も地元の食材にこだわっているのはうれしい。



夕食のお造り5種（左）、朝食（右）

令和元年9月27日

見晴らし台

朝食後、島内を散策することにした。潮間亭の屋上から島の尾根伝いに遊歩道が整備されている。中の島には島の西側に2つの入江がある。北側の入り江が古い建物を撤去して「風の抄」を建てたところ。もう一つの入江がその南側にあり、ここにも以前宿泊棟があったが、現在は撤去されている。遊歩道から以前あった建物に下る坂道がそのまま残されているが、通行止めになっていた。

散策道は尾根伝いを南に伸びており、途中から東の方向に向かって見晴らし台に至る。潮間亭から見晴らし台までは約300mで、アップダウンのある道なのでゆっくり歩いて15分ほどかかる。山の高台には給水タンクが整備されている。宿泊客はあまり歩いておらず、遊歩道を往復する間に会ったのは2組だけだった。

中の島の周辺は「紀の松島」と呼ばれ、リアス式海岸が連なり、小さな島々が点々としている。日本三景の松島のミニチュアなのでこう呼ばれているのだろう。一応観光地になっており、1日6便の観光船が運航されている。島がある勝浦湾の隣が森浦湾で、その南側の先端付近に大地の「くじらの博物館」があり、さらにその南側が大地湾である。この湾では古くからクジラやイルカの追い込み漁が行われていた。グリーンピースのメンバーが来て、監視していた場所だ。8～9年前に和歌山県の漁協を一つにまとめる調査で勝浦漁協や大地漁協に調査に来ているが、この時にグリーンピースのメンバーに会ったことがある。

見晴らし台に至る途中に「空海そらうみの湯」と名付けられた足湯があった。乳白色の湯を囲んでベンチが設けられている。足湯など入ったことはなかったが、ものは試しで靴を脱ぎ、湯に浸かった。

尾根道の行き止まりは広場になっている。そこから周辺の海域を眺めることができる。ホテル浦島がある岬の先端に、兜島、筆島、鶴島、乙島という島（岩）が連なっているが、これらの島々が眼下に見られた。

広場の奥に和歌山牧水の歌碑が立つ。歌碑には、「日の岬 潮岬は 過ぎぬれど なほあるけしや 志摩の波切は」と書かれていた。牧水は1918（大正7）年6月に和歌山方面から船で勝浦を訪れて、この歌を詠んだ。大阪方面から船で、日の岬、潮岬をまわり、これから向かう志摩への道のりを歌った。この歌碑は牧水が勝浦を訪れた50年後に建てられたもので、牧水と中の島が直接関係しているわけではなく、観光資源にすることを狙って建てられたものと思われる。



見晴らし台に向かう尾根道（左）、途中に湧き出る足湯（右）